

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 31 Bromberg, den 9. August 1936

Acker und Garten im August.

Von Dr. Hermann Herberge.

Die Entwicklung des neuzeitlichen Ackerbaues führt heute mehr und mehr dazu, daß die Grenzen zwischen den großen Arbeitsgebieten Bestellung und Ernte verschwinden und ein ununterbrochener Arbeitsgang sich herausbildet, der gesteigerte Fähigkeiten der Wirtschaftsleiter voraussetzt. Immer müssen verschiedene Aufgaben gleichzeitig ins Auge gefaßt werden, und es ist oft für den Landwirt ein Kunststück, die vorhandenen Arbeitskräfte so einzusetzen, daß alles rechtzeitig getan und das bestmögliche Wirtschaftsergebnis erreicht wird.

Der Zweck, den man mit diesem Ineinandergreifen von Ackerarbeiten verfolgt, ist der Anbau von Stoppelsaaten, von sogenannten Zwischenfrüchten, die Viehfutter liefern. Nach den Berechnungen des Statistischen Reichsamtes hat sich von 1927 bis 1935 die Fläche, von der man auf diese Weise höheren Gesamtertrag gewann, mehr als verdoppelt. Neben der Einschränkung der Kraftfuttermitteleinfuhr hat hierzu die starke Vermehrung der Gärfutterbehälter beigetragen, die der Reichsbauernführer kürzlich allein für das Jahr 1935 mit 1,5 Millionen Kubikmetern angab. Die Weitergewährung der Reichsbeihilfen für den Bau von Gärfutterbehältern wird vermutlich dazu beitragen, daß in dieser Richtung weiter fortgeschritten wird. Der Zwischenfruchtbau soll ja vor allem die Futtervorräte vermehren helfen, und dazu wird Gärfutterraum gebraucht.

Daß der Ausdehnung des Zwischenfruchtbaues in vielen Gegenden natürliche Grenzen gesetzt sind, die man nur mit Verlusten überschreitet, darauf hat Professor Dr. Tiemann, Tschechnitz bei Breslau, soeben wieder hingewiesen. Um das richtige Maß für seine Wirtschaft zu finden, muß der Bauer viel mehr auf den Wasserhaushalt seines Bodens achten, als er es vielleicht bisher gewöhnt war. Zur Bildung eines Kilogramms Trockenmasse werden auf besseren Böden in trockenen Jahren 300 bis 400 Kilogramm Wasser gebraucht, auf leichteren bis 600 Kilogramm. Daraus folgt, daß man besonders beim Bewirtschaften leichteren Bodens im Trockenklima mit der schnellen Aufeinanderfolge von Pflanzen vorsichtig sein muß. Während in Nordwestdeutschland, Ostpreußen usw. bei genügenden Niederschlägen Untersaaten noch am ehesten lohnen, weil nur eine verhältnismäßig kurze Wachstumszeit zur Verfügung steht, bevorzugt man in Gebieten wie Mittel- und Ostdeutschland Stoppelsaaten nach Raps, Wintergerste und Roggen. Die Hauptsache ist dabei, daß sie so zeitig wie möglich in den Boden kommen. Neben verbesserter Wiesen- und Weidewirtschaft soll der Zwischenfruchtbau gerade dazu beitragen, die Erzeugung einheimischen Eiweißes zu steigern.

Auch die Vorarbeiten für die Saat der Winterfrucht kommen jetzt in Gang. Sobald als möglich muß die Saatfurche gepflügt werden, denn besonders der Roggen verlangt einen Boden, der sich gesetzt hat. Auch der Weizen wintert weniger auf einem abgesetzten Boden als auf einem frisch gepflügten, lockeren aus. Wo man sich mit dem Pflügen verspätet, muß man versuchen, den erwünschten Schluß des Bodens mit der Walze zu erreichen. Bei der Bemessung der Ackerflächen für die einzelnen Getreidearten ist zu berücksichtigen, was dem Acker und der in Betracht kommenden Pflanzenart im Rahmen der gewohnten Betriebsweise am zuträglichsten ist. Es ist nicht ratsam, übermäßig große Flächen für die Sommerung zurückzubehalten, wenn die Zeit für die Herbstbestellung gut verläuft. War es nicht möglich, einen Acker rechtzeitig nach der Ernte zu schälen und läßt sich keine tiefe Saatfurche herstellen, dann quäle man die Zugtiere nicht damit, sondern versuche zunächst mit sehr scharfer Pflugschar eine flachere Saatfurche als gewöhnlich zu geben.

Viel Arbeit gibt es in diesen Wochen für die Hausfrauen und nicht nur auf dem Lande, sondern auch in der Stadt. Ununterbrochen liefert der Garten reifes Gemüse und Obst, das verarbeitet sein will. Die Hauptbedingungen für gutes Gelingen sind größte Sauberkeit bei allen Arbeiten, Verwendung nur bester, gesunder Früchte, die morgens taufrei gepflückt werden, genaue Einhaltung der Kochzeiten und Temperaturen beim Sterilisieren. Die fertigen Vorräte sind möglichst dunkel, trocken und kühl aufzubewahren. Fallobst werden zu Gelee verwendet, denn gerade die noch nicht ganz reifen Früchte enthalten viel Pektinstoffe, die das Gelieren verursachen. Ende August können auch schon Gurken für den Winter eingelegt werden. Küchenkräuter sind zu trocknen. Überfluß an Gemüse kann gedörrt werden. Damit es bei der späteren Zubereitung gut schmeckt, dämpft man es vor dem Trocknen einige Minuten. Für diese Behandlung eignen sich alle Gemüse. Im Garten ist im August besonders die Anlage neuer Erdbeerbeete wichtig. Für den Blumengarten sät man jetzt die zweijährigen Blumenarten aus wie Stiefmütterchen, Malven, Glockenblumen, Vergißmeinnicht usw.

Unter den Hühnern räumen wir nun schleunigst mit allen Tieren auf, die das nächste Jahr nicht mehr erleben sollen. Es hat keinen Sinn, sie durch die Mauser zu füttern. Hennen, die schon im Juli in die Mauser traten, sind hoffentlich schon in den Kochtopf gewandert, sie

verrieten sich dadurch als schlechte Legerinnen. Während der Mauser darf man übrigens nicht, wie manche Bauernfrauen noch glauben, weniger füttern als während der Legezeit, denn auch die Neubildung des Gefieders ist eine Leistung der Tiere. Je schneller sie damit fertig werden, umso besser für den Eierkorb im Winter. Während die alten Hennen zum Teil noch mausern, fangen die jungen an zu legen, wenn sie zeitig genug ausgebrütet worden sind.

Landwirtschaftliches.

Der wandernde Koppelzaun.

Es wird wohl der Wunsch vieler Landwirte sein, einen Koppelzaun zu besitzen, der in kurzer Zeit ohne viele Mühe und Arbeit aufgestellt und abgebrochen werden kann. Mit Hilfe eines solchen Zaunes ist man dann in der Lage, stets solche Flächen nutzen zu können, die nach Aberntung der Früchte sonst eine Zeit brach liegen würden. Das leichte Auseinandernehmen und Wiederaufstellen ermöglicht so eine vielseitige Verwendung dieses praktischen Hilfsmittels, das seine größte Bedeutung wohl im Sommer und Herbst gewinnt. Nach der letzten Heuernte können die meisten Wiesen

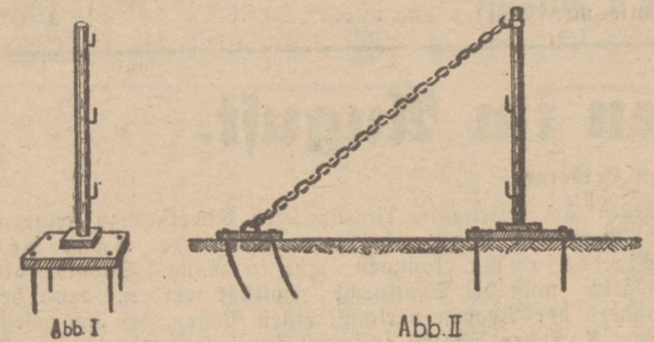


Abb. I Abb. II

noch als Weide benutzt werden. Ein wandernder Koppelzaun spart den Hirten, dessen Arbeitskraft in jeder Wirtschaft wohl nötig gebraucht wird. Auch Gründüngungspflanzen können vor dem Unterpflügen einer kurzen Weide unterzogen werden. Auch auf Dauerweiden kann ein wandernder Koppelzaun gute Dienste leisten. Heute teilt man eine Weidefläche in möglichst viele, kleine Koppeln und sorgt für einen ausgedehnten und geregelten Umtrieb. Der Kostenaufwand und die Instandhaltung sämtlicher Koppelzäune ist besonders in holzarmen Gegenden nicht gering. Viel billiger wird der Weidebetrieb durch einen Koppelzaun, der mit der Herde von einer leergefressenen Fläche auf die nächste bewachsene gebracht werden kann.

Leider ist ein solcher Koppelzaun im Handel noch nicht erhältlich. Man kann sich aber einen solchen mit Hilfe eines Schmiedes ohne größere Unkosten selbst herstellen. Beigegebene Zeichnungen veranschaulichen den Selbstbau eines solchen Zaunes. Abb. 1 stellt einen einfachen Koppelpfahl dar, der in ein möglichst starkes Brett eingelassen und damit fest verbunden ist. Ein Schmied hat die vier Ecken des Brettes mit eisernen Zinken ausgerüstet. Ein Pfahl mit solcher Vorrichtung läßt sich leicht und fest in die Erde stecken und auch wieder entfernen. Abb. 2 veranschaulicht einen Eckpfahl. Dieser erhält eine Spannkette, die an einer besonderen Vorrichtung befestigt wird. In ein starkes, rechteckiges Brett sind ebenfalls vier Zinken eingelassen, die möglichst lang und etwas gebogen sein müssen, damit das Ganze einen festen Halt bekommt. Abb. 3 zeigt einen fertig auf-

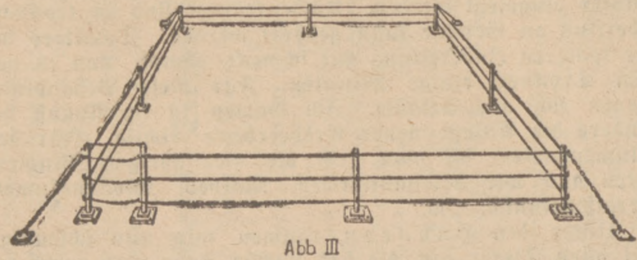


Abb III

gestellten Koppelzaun. Aus der Zeichnung ersieht man das wesentlichste. Der Eingang besteht aus zwei Pfählen, deren obere Enden durch eine Kette verbunden sind. Durch kurze Ketten kann der Eingang verschlossen werden.

Die Aufstellung eines solchen Zaunes geht in folgender Weise vor sich: Zuerst befestigt man die vier Ecken einschließlich des Einganges. Alsdann spannt man die Drahtseile vom ersten Türpfosten, wo man sie mittels Ringen und Haken bequem befestigen kann, von Ecke zu Ecke und legt

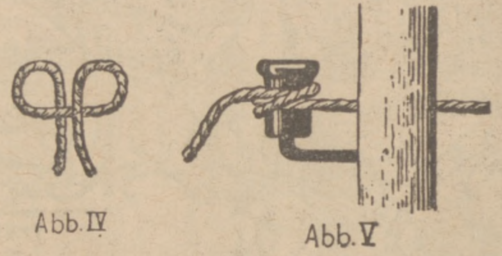


Abb. IV Abb. V

die Seile in die dort angebrachten Haken. So spannt man die Seile bis zurück zum nächsten Türpfosten. Sind die Drahtseile noch nicht zu Ende, so befestigt man sie durch eine sehr praktische Schlinge, die Abb. 4 und 5 ganz deutlich veranschaulichen. Nun verteilt man noch die einzelnen Koppelpfähle und gibt den Drahtseilen einen festen Halt, indem man sie in die angebrachten Haken klemmt. Man kann auch Drahtspanner einfügen, die ein Nachspannen der Seile ermöglichen.

Obst- und Gartenbau.

Gartenarbeiten im August.

Die Ernte im Obstgarten beansprucht in diesem Monat immer mehr Arbeitszeit, zumal das frühreife Obst rechtzeitig gepflückt und verbraucht werden muß. Der Pflückkalender, noch besser aber eigene Beobachtungen und Erfahrungen, unterrichten über diese Notwendigkeiten. Viel zu wenig wird beachtet, wie vielseitig das Frühobst, auch wenn es schon abgefallen ist, verwertet werden kann. Meistens wird die Nichtausnutzung des Obstes mit Zeitmangel entschuldigt, was heute im Zeichen der Erzeugungsschlacht nicht mehr gelten darf. Wenn man selbst nicht dazu kommt, so bestehen z. B. vielerorts Lohnmostereien, die einwandfreie Früchte einschließlich Fallobst (natürlich vorher gewaschen und von angefaulten Stellen befreit) verarbeiten, auch Beerensüßmoste werden unter gleichen Bedingungen hergestellt. Süßmost ist im vollsten Sinne des Wortes „flüssiges Obst", in der obstarmen Zeit daher ein vollgültiger Ersatz dafür, gut bekömmlich und vitaminreich; die verschiedenen Mostsorten werden bei manchen Erkrankungen als Hausmittel benutzt und auch ärztlich verordnet. Das Spätobst entwickelt sich hauptsächlich erst in den folgenden Wochen zur vollen Größe, je nach Bedarf können Dunggüsse dafür noch nützlich wirken. Von den Süßkirschen und Sauerkirschen werden die Spätsorten geerntet; diese Bäume werden dann ausgeputzt, wobei besonders auf moniliakranke Zweige zu achten ist, die entfernt werden. Die Kirschen werden jetzt veredelt, soweit es nicht im Frühjahr geschehen ist. Pfirsiche und Aprikosen werden geerntet, das abgetragene Holz wird bis auf die stärkeren Jungtriebe zurückgeschnitten. Frühsorten der Pflaumen, Zwetschgen, Reineclauden und Mirabellen reifen heran. Die abgeernteten Ruten der Himbeeren werden über dem Boden weggeschnitten, von den jungen Trieben bleiben 5 bis 6 stehen.

Die Aberntung im Gemüsegarten ist noch sehr vielseitig. Wie beim Obstpflücken erfordert auch die Gemüseernte sorgliche Behandlung der Pflanzen. Wird dabei ungeschickt verfahren, so werden leicht Pflanzenteile abgerissen und mancher Nachwuchs geht verloren. Das Gemüse und besonders die Kohlpflanzen werden nach Raupen und Eigelegen abgesucht, unmittelbares Zerdrücken der Schädlinge hilft am besten. Alle leeren Beete werden umgegraben und neubestellt. Als Folgesaaten werden u. a. in geeigneten Lagen ausgesät oder gepflanzt: Gartenkresse, Möhren-Karotten, Rapünzchen, Radieschen, Speiserübchen, Spinat, Perlzwiebeln, Kohlrabi, Grünkohl, Endivien, Winterrettich, Wintersalat und Schwarzwurzeln, ferner entsprechende Sorten von Erbsen und Buschbohnen. Die Tomaten werden entspitzt und Seitentriebe entfernt, neue Blüten werden nicht mehr fruchtreif; die Büsche sind aufzubinden, damit sich die Früchte gut entwickeln können. Mangelhaft ausgereifte Kartoffeln halten sich nicht, sie sind sogleich zu verbrauchen. Kürbisse und Gurken müssen vor dem Verfaulen auf der Erde geschützt werden, man benutzt dazu Bretter oder

Schiefer. Die Unterhaltungsarbeiten sind noch an vielen Stellen fortzusetzen, an Arbeit ist daher kein Mangel.

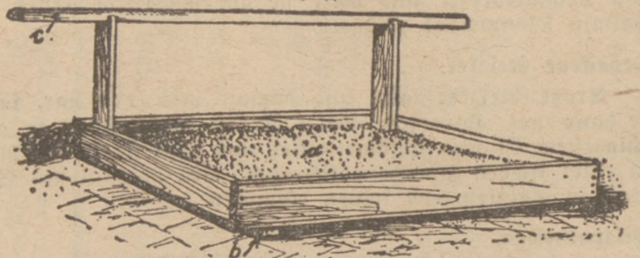
Im Ziergarten bieten die Rabatten reichen Blütenwechsel, manche Blumen sind aber nicht mehr so dauerhaft. Am schönsten wirken sich die Dahlien aus, von denen uns die Gartenkunst immer neue Formen und Farben bietet; sie erfordern viel Feuchtigkeit. Düngungen sind jedoch nicht mehr angebracht, da die Knollenreife dadurch zurückgehalten wird. Überhaupt treten jetzt die hohen Stauden am wirksamsten hervor, durch geeignete Pflege — Aufbinden, Hacken und Wässern — kann dieser farbenfrohe Zustand noch lange erhalten werden. Die Zwiebelpflanzen werden nach Bedarf erneuert und an andere Plätze gebracht. Sehr viel Freude bereiten im Winter und Frühjahr die Frühblüher, vor allem das Schneeglöckchen; sie werden wirkungsvoll als Randpflanzen an Gebüsche gelegt; jetzt ist die Zeit dazu. Zahlreiche Blumen, u. a. Fuchsien, Heliotrop, auch Krokus, lassen sich durch Stecklinge in Töpfen oder im kalten Kasten vermehren. Nadelhölzer werden von Mitte August ab verpflanzt, die Herbstpflanzung wird für die Wurzelbildung im allgemeinen für günstiger gehalten. Gegen windiges, heißes Wetter ist ein sogenannter Verdunstungsschutz dem schnellen Anwachsen sehr förderlich; er besteht darin, daß man in nächster Umgebung der Gehölze einige Stangen in den Boden schlägt und dazwischen Sackleinwand ausspannt.

F. v. Diekhusen.

Geflügelzucht.

Staubbad mit Ruhesitz.

Daß ein Staubbad in unserem Hühnerstall zur Gesunderhaltung der Tiere unbedingt notwendig ist, dürfte allgemein bekannt sein. Besonders bei Regenwetter fühlen die Tiere das Bedürfnis, sich darin zu baden. Da im Scharraum, den sie bei regnerischem Wetter aufsuchen, sich meist keine Sitzstangen befinden und die Tiere daher überall ihren Kot fallen lassen, treten dadurch große Verluste an Heu und anderen, freiliegenden Futtermitteln durch deren Verunreinigung ein. Außerdem sitzen die Hühner auf dem Fußboden, der durch seine Feuchtigkeit und Kälte sich nachteilig auf die Gesundheit des Geflügels auswirkt und dessen Legetätigkeit beeinträchtigt. Daher muß der Geflügelhalter Vorsorge treffen, einen geeigneten Sitzplatz für seine zweibeinigen Hausgenossen zu schaffen.



Einen solchen auf zweckmäßigste Art herzustellen, zeigt unsere Abbildung. Wir bauen aus alten Brettern einen genügend großen Kasten als Staubbad; zwei aufrecht stehende Leisten, an denen oben die Sitzstange befestigt wird, werden an den hinteren Seiten angebracht. An einem geschützten Ort wird der Kasten aufgestellt, und zwar in so weiter Entfernung von der Wand, daß die Hühner, wenn sie auf der Sitzstange Platz nehmen, mit dem Schwanz die Wand nicht berühren können. Damit sich die Hennen nicht mit dem Schwanzende über das Staubbad setzen und durch ihren Kot das im Kasten befindliche Gemisch von Sand und Asche (a) beschmutzen, soll die Vorderseite des Kastens dem Licht zugekehrt sein. Einige Zentimeter Gartenerde kommen zweckmäßigerweise hinter den Kasten, wobei man eine Sammlung des natürlichen Düngers auf der Erde erreicht, der, mit dieser vermischt, dann wieder im Garten verwendet werden kann. Um den Kastenboden vor Berührung mit dem feuchten Fußboden zu schützen, werden an ihm zwei Leisten (b) als Füße angebracht. Die Außen- und Unterseite des Kastens, sowie die Sitzstange soll möglichst oft mit Karbolineum angestrichen werden, wodurch einerseits die Haltbarkeit dieses Gerätes erhöht und andererseits das Ungeziefer abgehalten wird. Das Bestreichen der Innenwände des Kastens empfiehlt sich nicht, weil durch den scharfen, beißenden Geruch oft Augenentzündungen der Hühner hervorgerufen werden.

Besonderheiten auf der Internationalen Geflügel- und Kaninchen-Ausstellung.

Wenn man von Besonderheiten auf einer Ausstellung spricht, so möchte es scheinen, daß dies eigentlich überflüssig ist, denn schließlich ist jede Ausstellung eine Schau von etwas Besonderem. Es ist aber ein grundlegender Unterschied, ob es sich um eine Schau handelt, die nur durch Absonderlichkeiten wirkt oder um eine Ausstellung, die auf ihrem Gebiet in jeder Beziehung nur das beste, auserlesenste Material aus der ganzen Welt bringt. Dies zeigt sich mit aller Deutlichkeit, wenn man sich bei einem Gang durch die Internationale Geflügel- und Kaninchenausstellung in Leipzig mit Besuchern unterhält. Selbst erfahrene Züchter finden hier immer und immer wieder Neues, bleiben prüfend und nachdenklich vor dem oder jenem Käfig stehen und studieren die Zuchtleistungen anderer Gegenden und Länder. Und jedes Land bringt irgend eine Besonderheit an Tieren, die wegen der klimatischen Lage dieses Landes oder wegen züchterischer Traditionen gerade für dieses Land typisch sind. So sieht man eine kanadische Hühnerrasse, die keine Kämme aufweist. Die französische Ausstellung enthält Hühnerrassen mit fünf Zehen. In der italienischen Schau fallen die Sorrentiner Nackthälse, die zahlreichen Arten der Perlhühner und die Paduaner mit ihren Hauben auf. Die Paduaner finden sich auch in den verschiedensten Abarten in der holländischen Schau, die vor allem einen Anziehungspunkt für Zwerghuhnzüchter darstellt. Bei den Zwergphönixen wird die Körperlänge von der Schwanzlänge um ein Mehrfaches übertroffen. In verschiedenen Schauen begegnet man prächtigen Exemplaren der Seidenhühner und der ihnen ähnlichen Strupphühner. Jugoslawien hat als Nationalhuhn das Altsteirer Huhn ausgestellt, das auch in der österreichischen Schau zu finden ist. Wie bei den Hühnern ist auch beim Wassergeflügel, bei den Tauben und bei den Kaninchen eine ungeheuere Fülle von Unterschieden zu beobachten, die für die Züchter wie für den Laien gleich interessant sind. Einen überwältigenden Eindruck von der Mannigfaltigkeit der gesamten Kleintierschau erhält man auch, wenn man in der Halle 7, die das deutsche Ausstellungsgeflügel enthält, an den langen Reihen von Käfigen und Volieren entlang geht. Man kann sagen, daß hier überhaupt alles Geflügel und Kleingetier Deutschlands mit seinen schönsten Exemplaren vertreten ist, so daß es schwer ist, diese oder jene Art besonders herauszugreifen. Abgerundet wird das Bild durch eine Sonderschau des Leipziger Zoologischen Gartens. In zwei großen Gehegen wimmelt es hier von allerlei einheimischem und exotischem Geflügel, von dem eine respektable Größe erreichenden Halsbandkranich über den Flamingo, Storch und Pfau bis hinunter zum niedlichen Mandarinentchen. Hat man dann noch die Halle 8 mit der Leistungsschau der deutschen landwirtschaftlichen Geflügel- und Herdbuchzüchter durchwandert, so weiß man, daß die erste Besonderheit dieser internationalen Schau neben ihrer Reichhaltigkeit die Qualität ist. Diese beiden Faktoren zusammen verfehlen ihren Eindruck auf keinen der zahllosen Besucher, die täglich durch die Hallen gehen. Sind es auch nur Kleintiere, die hier zu sehen sind, so darf man gewiß sein, daß bis zum 2. August noch viele deutsche Volksgenossen, und insbesondere die, die an der Kleintierzucht interessiert sind, nach Leipzig kommen, um an dieser einzigartigen Schau für ihre weitere Arbeit zu lernen.

*

Zerstörungstrieb junger Hunde.

Junge Hunde entwickeln oft einen Zerstörungstrieb, der dem Besitzer manche Sorgen bereitet. Vielfach gibt man den Tieren in solchen Fällen allerlei Gegenstände zum Spielen. Das ist nicht richtig, wie soll das Tier sein Spielzeug vom Nichtspielzeug unterscheiden. Man sorge vielmehr dafür, daß die jungen Hunde stets einen tüchtigen Knochen zum Nagen haben. Sie nagen daran, spielen damit und lassen andere Sachen in Ruhe. Auch hilft ihnen das Nagen zu guter Zahnbildung.

Für Haus und Herd.

Waschküche und Trockenplatz.

Ein Beitrag zur Wirtschaftlichkeit des Haushalts.

Die Forderung, daß der Trockenraum möglichst nah zur Waschküche gelegt wird, ist zwar selbstverständlich und alt, sie wird jedoch nur selten erfüllt, weil sich die Bedingungen dafür oft widersprechen, zumal wir bei unserem Klima darauf bedacht sein müssen, einen regengeschützten Platz zum Wäschetrocknen vorzusehen. Trotzdem wollen wir auf das Trocknen im Freien und auf das Bleichen in der Sonne nicht verzichten. Aus diesem Grunde werden immer Zwischenlösungen versucht, die nie ganz befriedigen.

Meist wird die Waschküche in das Kellergeschoß gelegt, was den Vorteil hat, daß der Weg nach dem Garten als Trockenplatz klein wird. Bei Regen ist es aber mühsam, die nasse Wäsche zu dem auf dem Dachboden angeordneten Trockenplatz zu bringen und sie zum Plätten wieder von dort herunterzuholen. Aus diesem Grunde hat man in neueren Häusern die Waschküche auch in das Dachgeschoß verlegt und entweder ganz auf das Trocknen im Freien verzichtet oder auf einem gehbaren Dach für einen Trockenplatz gesorgt, eine Lösung, die meist an den höheren Kosten scheitert.

Der umgekehrte Weg, den geschützten Trockenplatz in das Untergeschoß zu legen, wird meist wegen Platzmangels und wegen der allerdings irrtümlichen Auffassung, daß man im Keller schlecht trocknen könne, nicht beschritten. Trotzdem ist auf diese Art eine befriedigende Lösung der sich scheinbar widersprechenden Aufgabe möglich, indem man die Waschküche selbst zum Trocknen benutzt.

Um sie dazu geeignet zu machen, ist allerdings außer dem Anbringen der Haken für das Waschseil noch für künstliches Absaugen der Feuchtigkeit, also der feuchten Luft, zu sorgen. Bewährt hat sich dafür ein Lüftkamin, der neben dem Rauchgaskamin angebaut wird und die Feuchtigkeit über das Dach abführt. Die Erwärmung der Luft durch die Zwischenwand genügt, um einen kräftigen Zug herbeizuführen. Sehr angenehm ist bei dieser Anordnung noch, daß die Feuchtigkeit in der Waschküche auch während des Waschens bedeutend geringer ist und sie bis zu einem gewissen Grad entnebelt wird. Bei Verwendung bei doppelwandigen Kaminformsteinen können die Zwischenwände zur Entlüftung benutzt werden. Die Ableitung der Feuchtluft aus der Waschküche muß ganz oben an der Decke erfolgen, da die feuchte Luft leichter ist, als die trockene. Im allgemeinen ergibt sich von selbst, daß die Luft an einem dem Fenster entgegengesetzten Ende des Raumes abgeleitet werden kann, so daß sie durch den ganzen Raum streicht und sich fast vollständig sättigt. Nach vorliegenden Erfahrungen, die bereits mehrere Jahre zurückliegen, kann die Wäsche ziemlich eng gehängt werden, wenn die ganze Anordnung richtig ist, und trocknet bei Häusern mit Zentralheizung auch bei regnerischer Witterung meist in einer Nacht.

Besonders bei Einfamilienhäusern ist diese Lösung zu empfehlen, da man so auf Trockenraum im Dach keine Rücksicht zu nehmen braucht. Trotz des Einbaues eines Lüftkamins stellt sich der Bau dadurch billiger. Am meisten wird aber gewonnen durch die Arbeitsersparnis infolge Verkürzung der Wege bei der Wäsche.

Wenn man die Lüftung für die Waschküche einbaut und der Grundriß entsprechend gestaltet ist, so empfiehlt sich, gleich auch die Küche zu entlüften, dadurch, daß man diesen Raum entweder einfach durch eine verschließbare Klappe oder durch ein Abzugsrohr mit dem Lüftkamin verbindet. Um auch in der Zeit, in der nicht durch Heizung im Lüftkamin ein künstlicher Zug hergestellt wird, einen genügenden Luftwechsel in der Küche zu gewährleisten, müssen die Querschnitte möglichst groß sein. Rohre mit einem Querschnitt von weniger als 14 × 14 Zentimeter sind zwecklos. Selbst bei kleinen Häusern sollte man 20 × 20 Zentimeter ausführen.

•

Pilzauflauf.

500 Gramm mit der Schale gekochte Kartoffeln schält man und läßt sie erkalten; alsdann werden sie in Scheiben geschnitten. Nun schmort man 100 Gramm in Scheibchen geschnittene Steinpilze oder Champignons mit reichlich geschnittenen Zwiebeln gelb. Diese legt man lagenweise mit den Kartoffelscheiben in eine vorgerichtete Schüssel oder Auflaufform und legt noch zwischen jede Lage kleine Butterstückchen. Zuletzt wird ein dünner Brei von ein Zehntel Liter saurem Rahm und 2—3 Eigelb gerührt. Diesen Brei gießt man über das Ganze, bestreut die Masse mit Zwiebackkrumen und schiebt sie so in den Bratofen, in welchem man sie dann braun backen läßt. Noch pikanter schmeckt diese Speise, wenn die Masse vor dem Backen mit Käse überstreut wird.

Pilzragout.

50 Gramm Palmin, 2 Kochlöffel voll Mehl, 1 Glas alkoholfreier Wein, 1 Eßlöffel voll Zitronensaft, 100 Gramm Champignons, 100 Gramm Steinpilze, 500 Gramm Kartoffeln, eine Salzgurke, eine Zwiebel (gerieben), Schnittlauch, ein Eßlöffel voll Kapern. Man macht von 50 Gramm Palmin und dem Mehl eine dunkle Einbrenne, die man mit Wasser ablöscht, dann gibt man Wein, Zitronensaft, die gekochten, würfelig geschnittenen Kartoffeln und die anderen Zutaten hinein (die Gurke wird auch in Würfel geschnitten) und läßt alles zusammen aufkochen. Die Pilze werden zuerst in Scheiben geschnitten und weich gedünstet.

Pikantes Pilzgemisch.

Man bereitet eine Einbrenne aus 50 Gramm Palmin, 30 Gramm Mehl und feingewiegten Zwiebeln, füllt sie mit Pilzwasser auf, gibt gewiegte Petersilie, Salz, eine kleingeschnittene Salzgurke, einige Kapern, die vorher gekochten Pilze und ebenso viele in Scheibchen geschnittene Kartoffeln daran und läßt das Gericht 3—5 Minuten kochen. Es wird mit Eigelb verrührt und so mit Klößchen zu Tisch gegeben oder in Pasteten gefüllt.

Steinpilzschnitzel.

Gut gesäuberte Steinpilze schneidet man der Länge nach in Scheiben, salzt sie etwas und läßt sie eine Stunde stehen. Hierauf legt man sie zum Abtrocknen auf ein sauberes Tuch, wendet sie dann in Mehl, geschlagenem Ei und Semmelbrösel und bäckt sie auf schwachem Feuer in Palmin schwimmend goldgelb.

Gebackene Reizker.

Große Reizker salzt und dämpft man erst gar, läßt sie dann gut abtropfen, wälzt sie in Mehl, dann in geschlagenem Ei und Semmelbrösel und bäckt sie in Palmin in einer flachen Pfanne goldbraun. Ein vorzügliches Gericht zu Salaten und feinen Gemüsen.

Pilzpastetchen.

Man bereitet und bäckt Pastetchen aus Blätterteig und füllt sie mit folgendem Pilzragout: 6—7 Löffel voll feingewiegte, gut weichgedämpfte Pilze, 2 Eier, Salz, 1 Teelöffel voll Mehl, Petersilie, etwas Zitronensaft, alles gut vermengt. Ohne Teig können sie zubereitet werden, indem bloß die Fülle in gut gebutterte, mit Semmelbröseln ausgestreute Förmchen gebracht und bei mäßiger Hitze gebacken wird.

Königinpastete.

Eine gut ausgebutterte, mit Semmelbröseln ausgestreute Springform belegt man schichtweise mit Scheiben von gekochten Kartoffeln und harten Eiern, geriebenem Käse und in Streifen geschnittenen Pilzen. Dann quirlt man ein Achtel Liter sauren Rahm mit zwei Eier, etwas Salz und feingewiegtem Petersilienkraut, gießt dies darüber, bestreut alles mit Semmelbröseln und Butterkuchen und bäckt es in guter Hitze ½ Stunde im Bratofen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.